

Uskršnje gnezdo

Rolat torta sa čokoladnim gnezdom

1 Porcija



Komplikovano

Vreme pripreme 60 Min.



1 Priprema rolata:

Belanca umutite u čvrst šam uz postepeno dodavanje šećera. Dodajte jedno po jedno žumance neprestano muteći. Sjedinite brašno i prašak za pecivo Dr.Oetker. Sipajte u jaja i lagano promešajte. Smesu sipajte u pleh od rerne (30 x 40 cm) obložen papirom za pečenje i pecite 12-13 minuta na 200 °C. Pečen patišpanj izvaditi iz pleha, uvijte zajedno sa papirom pa prebacite u čistu krpu i urolajte, a onda ostavite da se ohladi. Ohlađen patišpanj premažite marmeladom od jagoda ili višanja. Ponovo urolajte i uvijte u rastegljivu foliju i ostavite sat-dva, a onda ga isecite na parčiće 2 cm širine.

2 Priprema patišpanja:

Belanca umutite u čvrst šam uz postepeno dodavanje šećera. Dodajte jedno po jedno žumance neprestano muteći. Sjedinite brašno i prašak za pecivo Dr.Oetker. Sipajte u smesu jaja i lagano promešajte. Dodajte i rendanu čokoladu i takođe promešajte. Smesu sipajte u pleh od rerne (30 x 40 cm) obložen papirom za pečenje i pecite 12-13 minuta na 200 °C. Pečen patišpanj izvadite iz pleha i ostavite da se ohladi a onda isecite dve okrugle kore.

Sastojci:

Rolat:

6 jaja
6 kašika/e šećera
6 kašika/e brašna
1 kašičica Dr. Oetker Praška za pecivo
300 - 350 g marmelade od jagoda ili višanja

Patišpanj:

7 jaja
7 kašika/e šećera
5 kašika/e brašna
1 kašičica Dr. Oetker Praška za pecivo
100 g čokolade (rendane)

Vanil fil:

400 ml mleka
6 kašika/e šećera
1 kesica Dr. Oetker Pudinga sa ukusom vanile
200 g maslaca
100 g šećera u prahu

Šlag:

250 ml mleka
2 kesice Dr. Oetker Šlag pene
200 g malina (zamrznutih)

Za dekoraciju:

fida za supu
100 g čokolade
2 kašika/e ulja
Dr. Oetker Kakao
Dr. Oetker Dekor Kakao mrvice

3 Priprema vanil fila:

250 mleka i šećer stavite da provri. Posebno sjedinite 150 ml mleka i puding sa ukusom vanile Dr.Oetker. Dodajte u provrelo mleko i skuvajte fil. Sklonite sa vatre, stavite rastegljivu foliju preko fila i ostavite da se ohladi. Umotite maslac i šećer u prahu. Dodajte ohlađen fil i sve zajedno dobro umotite mikserom.

4 Priprema šlaga:

Mikserom umotite mleko i šlag pene Dr.Oetker. Podelite na dva jednaka dela. U prvi deo dodajte zamrznute maline i promešajte.

5 Čokoladno gnezdo:

Dve činije sa oblim dnom, a različitog prečnika, obložite rastegljivom folijom. Fidu odvojte u neku činiju. Čokoladu otopite i dodajte ulje. Promešajte i sipajte preko fide. Silikonskom četkicom premazujte čokoladom i rukama lagano okrećite fidu u čokoladi. Deo po deo obojene fide prebacujte u veću činiju i formirajte gnezdo. Manju činiju stavite u gnezdo da se oblikuje koliko-toliko okruglo dno. Ostavite u frižider na 30 minuta pre nego što izvadite gnezdo iz činije.

6 Filovanje:

Obruč od 25 cm stavite na tacnu. Ako imate acetatnu foliju i nju namestite. Rolate složite u krug oko obruča. Prvi okrugli patišpanj složite u sredinu na dno. Prefilujte sa 2/3 vanil fila. Preko stavite šlag sa malinama. Stavite i drugi patišpanj. Ponovite filovanje sa preostalim vanil filom i šlagom. Ostavite da se dobro ohladi i stegne, najbolje preko noći. Skinite obruč i dekorišite po želji. Za dekoraciju možete koristiti kakao prah Dr.Oetker, kakao mrvice Dr.Oetker i čokoladno gnezdo.